V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av det sammanfattande dokument som avses i artikel 94.1 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 och av hänvisningen till offentliggörandet av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn

(2020/C 323/07)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”PONIKVE”

PDO-HR-02087

Datum för ansökan: 3.8.2015

1. **Namn som ska registreras**

   Ponikve

2. **Typ av geografisk beteckning**

   SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

   1. Vin

   15. Vin från lätt torkade druvor

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

   Vin – vitt vin

   Viner framställda av druvsorterna rukatac och pošip bijeli, som är kristallklara, gröngula till gula, med måttligt hög till hög alkoholhalt, hög extrakthalt, låg syrahalt, full och balanserad smak och en typisk fruktarom.

   Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 200 mg/l för viner med upp till 5 g/l restsocker och 250 mg/l för viner med mer än 5 g/l restsocker.

   De övriga analytiska egenskaperna överensstämmer med de tillämpliga definitionerna i EU-förordningar och kroatisk lagstiftning.

([1]) EUT L 347, 20.12.2013, s. 671.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

Vin – rosévin

Dessa viner framställs av druvsorten plavac mali crni. Rosévinerna har en måttligt till mycket intensiv rosa färg. Deras arom domineras av fruktiga toner med inslag av citrusfrukter och nypon, mineraler och örter. De har en fyllig, harmonisk och fruktig smak.

Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 200 mg/l för viner med upp till 5 g/l restsocker och 250 mg/l för viner med mer än 5 g/l restsocker.

De övriga analytiska egenskaperna överensstämmer med de tillämpliga definitionerna i EU-förordningar och kroatisk lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	18
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	250

Vin – rött vin

Dessa viner framställs av druvsorten plavac mali crni. Vinerna har en purpuraktig mörkröd färg med stark reflektion när de är unga. När vinerna åldras ändras färgen och blir mörkt rubinröd med mörkbruna och röda nyanser i äldre viner. De har en komplex arom av mörka frukter (körsbär, surkörsbär, plommon) med inslag av örttoner. Smak: fyllig, skiktad, med en måttligt hög till hög alkoholhalt, en mycket hög extrakthalt, uttalade tanniner, från mjuka till mycket sträva.

Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 150 mg/l för viner med upp till 5 g/l restsocker och 200 mg/l för viner med mer än 5 g/l restsocker.

De övriga analytiska egenskaperna överensstämmer med de tillämpliga definitionerna i EU-förordningar och kroatisk lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	13
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	200

Vin från lätt torkade druvor

Vinerna kan vara vita eller röda. De har mer intensiva inslag av gula (eller av svarta till mörkt kopparfärgade) toner, hög alkoholhalt och en mycket komplex doft av övermogna druvor och bär. De har en fyllig och fruktig smak.

Den högsta tillåtna svaveldioxidhalten är 200 mg/l för viner med upp till 50 g/l restsocker och 300 g/l för viner med mer än 50 g/l restsocker. De övriga analytiska egenskaperna överensstämmer med de tillämpliga definitionerna i EU-förordningar och kroatisk lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	30
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	300

5. **Vinframställningsmetoder**

a. *Grundläggande oenologiska metoder*

Beskärning och uppbindning

Odlingsmetoder

I hela regionen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” beskärs och uppbinds vinstockarna uteslutande genom buskbeskärning utan spaljéer.

Vingårdsskötsel

Odlingsmetoder

Druvorna skördas för hand och läggs i lådor.

Vin

Relevanta restriktioner för vinframställning

Vinet får inte tillföras alkohol eller sötas, syras eller avsyras.

Vin från lätt torkade druvor

Relevanta restriktioner för vinframställning

Druvorna som används för att göra denna typ av vin framställs genom att de torkas naturligt i solen, på vinstockarna eller genom att de plockas och arrangeras mot kallmurar eller stenhögar, i loft, på pallar av vass eller i trälådor, vid rumstemperatur. Druvorna som används för att framställa detta vin måste hålla minst 130 Oechslegrader och det finns ingen övre gräns.

b. *Högsta avkastning*

11 000 kg druvor per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” omfattar vinodlingsplatsen Ponikve som ligger i den administrativa kommunen Boljenovići på Pelješac-halvön, i närheten av staden Ston. Platsen ligger inom vinodlingsområdet Pelješac i delregionen Srednja i Južna Dalmacija [centrala och södra Dalmatien]. Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” sträcker sig från Prapratno-bukten i sydost till Sparagovići i nordväst. Den norra gränsen för odlingsplatsen Ponikve är den naturliga gräns som bildas av berget Ilija, medan dess södra gräns utgörs av vägen D414 Ston–Orebić.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

Maraština – rukatac, maraškin, mareština, krizol, višana, malvasia del chianti, malvasia lunga, pavlos.

Plavac mali crni – plavac mali, plavac veliki, crljenak mali, crljenac, pagadebit crni, zelenka.

Pošip bijeli – pošip, pošipak, pošipica.

8. **Beskrivning av samband**

Naturliga faktorer

Jordmån, terräng, klimat

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” har milda, fuktiga vintrar och varma, torra somrar som är typiska för Medelhavsklimatet. Den fragmenterade terrängen och de branta sluttningarna hindrar fuktig luft från att stagnera och frost från att bildas. En bergskedja (berget Ilija) breder ut sig längs den norra delen och förhindrar direkt inflöde av kalla, nordliga vindar. Den genomsnittliga årstemperaturen är cirka 16 °C. Den lägsta lufttemperaturen är flera grader under fryspunkten. Den lägsta temperaturen registrerades i februari 1985 (-5,8 °C) och den högsta temperaturen registrerades i augusti 2000 (36,7 °C). Närheten till havet gör att temperaturfluktuationerna dämpas. Den årliga nederbörden uppgår till cirka 1 050 mm (30-årsdata för Dubrovnik). Högst är nederbörden under hösten och vintern, lägst är den på sommaren. Det finns två dominerande vindar: i) sirocco, eller *jugo*, som är varm och fuktig och ii) bora, som är en mycket stark, kall nordlig vind. Den konstanta brisen bidrar till den låga luftfuktigheten runt druvbladen och druvklasarna, vilket i sin tur bidrar till att minska effekten av svampsjukdomar på denna plats.

Området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” ligger i ett bergsområde med relativt små smala dalar och sänkningsfält, s.k. polje. Terrängen består av typiska karstformationer. Vinodlingarna är i huvudsak belägna i sluttningar med olika grader av lutning och solexponering. Markens särskilda egenskaper i området med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” härrör från den dolomitiska kalkstenen eller magnesiumkalkstenen, som utgör grundsubstratet. Detta ursprungssubstrat består också av vanlig kalksten på vissa platser. Olika typer av jordmåner har utvecklats på dessa substrat, men de är huvudsakligen lätta, sandiga och genomträngliga, med fysiska egenskaper som är mycket gynnsamma för vinodling. Karbonhalten är mycket hög på vissa platser. Terrängen har utformats för vinodling genom skapandet av terrasser, vilket förklarar varför jordarna kallas antropomorfiska terrassjordar. Terra rossa-jorden eller den bruna jorden i detta område skiljer sig från typisk terra rossa-jord med sin relativt höga sandhalt (ca 10 %) och sin något lägre halt av lerpartiklar. Jordens vattenhållningsförmåga är måttlig, men uppstigande fukt i marken och den ytliga markberedningen gör det möjligt att bibehålla en viss fuktighetsnivå, vilket minskar vattenbelastningen under de torra månaderna. Jordlagret är delvis tunt under de ursprungliga utvecklingsstadierna. Andelen vittrade berggrunder kan vara ganska hög (cirka 10–40 %). Äldre jordlager är mer utvecklade och djupare. Dessa är i huvudsak lerjordar och sandiga lerjordar, som har högre vattenhållningsförmåga och därmed större tolerans mot torka än yngre jordar. Mineralsammansättningen i jorden har en något högre magnesium- och kalciumhalt. Jordens höga kaliumhalt är en viktig faktor för druvornas låga totala syrahalt.

Mänskliga faktorer

Terrasser och kallmurar

De flesta av vingårdarna i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” har etablerats genom att terrasser har skapats på de branta sluttningarna, vilket minskar effekterna av markerosion. Det enda syftet med att skapa terrasser i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” är att minska markens lutning för att underlätta markberedningen i vinodlingarna och i synnerhet bekämpa markerosion. De terrasserade vingårdarna består av flera mindre terrassområden av olika storlekar, former och lutningar. Terrasserna skapas genom att stenmurar (kallmurar) byggs. Kallmurarna kan variera i bredd och höjd beroende på mängden sten i marken. Genom uppförandet av vinodlingar i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” frigörs marken från sten, en tillräcklig mängd jord erhålls för den framtida vinodlingen och stenen blir ett mycket eftertraktat byggmaterial som det aldrig finns för litet av.

I området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” ligger också vinodlingar som avgränsas av kallmurar som liknar terrasser. Detta slag av vinodlingar är konstruerade på plana områden, där kallmurarnas enda syfte är att ange gränserna för vinodlingarna eller att lagra överskottssten. Murarna har en specifik arkitektur, men utgör även en särskild livsmiljö för många Medelhavsväxter och Medelhavsdjur.

Vinodlingarna i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” bevattnas inte eftersom de tål torra perioder mycket bra tack vare markens särskilda struktur. Mekaniska metoder används under den inledande fasen när marken röjs och förbereds för uppförandet av vinodlingarna, men därefter byggs kallmurarna för hand på traditionellt sätt, utan användning av cement. De terrasserade vingårdarna i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” utgör ett särskilt kulturarvslandskap som tros härstamma från romartiden (1000-talet). De är ett utmärkt exempel på hur människor interagerar med sin miljö för att framställa ett välrenommerat vin av hög kvalitet och även använder och skyddar området så bra som möjligt för druvframställning. Alla unga vinodlingar i området har skapats enligt modellen där vin odlas på terrasser eller på vinodlingar som omges av kallmurar. Av denna anledning vill producenter i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” också att framtida vinodlingar i detta område följer denna metod för vinodling, framför allt för att bevara landskapet med sina terrasser i sluttningar eller på plan mark, och för att undvika att vingårdarna slås samman och skapar stora områden med hög grad av mekanisering.

Alla vingårdar i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” bildas genom att terrasser skapas i terrängen eller genom att vingårdarna innesluts av kallmurar. Detta säkerställer en användbar jordyta för vinodling och minskar effekterna av markerosion. Vinodlingarna i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” bevattnas inte eftersom de tål torra perioder mycket bra tack vare markens särskilda struktur.

Terrasserna i branta sluttningar och kallmurarna på plan mark är ett utmärkt exempel på hur människor interagerar med sin miljö för att producera vin av hög kvalitet och samtidigt använder och skyddar området så bra som möjligt för druvframställning, och framför allt för att bevara landskapet med sitt karakteristiska ”stenspetsmönster”, samtidigt som man undviker att vingårdarna slås samman för att bilda stora områden med hög mekanisering.

Den fragmenterade terrängen och de branta sluttningarna hindrar fuktig luft från att stagnera och frost från att bildas. En bergskedja (berget Ilija) breder ut sig längs den norra delen och förhindrar direkt inflöde av kalla, nordliga vindar. Den konstanta brisen bidrar till den låga luftfuktigheten runt druvbladen och druvklasarna, och därigenom till att minska effekten av svampsjukdomar på denna plats.

Druvsorter

De viner som framställs i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” är huvudsakligen röda viner från druvsorten plavac mali crni, plus en liten mängd vitt vin från druvsorterna maraština och pošip bijeli. I ekonomiskt hänseende är plavac mali crni den viktigaste blå druvsorten i Kroatien. Den skapades genom spontan förökning mellan de inhemska sorterna crljenak kaštelanski och dobričić. Det är en typisk druvsort på de södra vingårdarna med spridning över ett litet område. Sorten förökas regelbundet och ger tillförlitlig avkastning, även om druvorna ofta inte mognar jämnt. Eftersom den tillhör en grupp druvsorter som mognar mycket sent kräver den de soligaste lägena, ofta mot havet, som ger en stor mängd ljus på grund av exponering och lutning, vilket resulterar i viner med intensiv färg och stark karaktär. Den har stor motståndskraft mot biotiska och abiotiska stressfaktorer.

Sorten maraština är utbredd i hela Dalmatien. Den har små till medelstora druvor av guldgul färg med små bruna fläckar, låg safthalt och tjockt skal, och druvorna sitter tätt i klasar som liknar en kropp med armar, varifrån den fått sitt namn. Den mognar sent under årets tredje kvartal. Eftersom den är mycket känslig för mjöldagg trivs den på varma, torra och blåsiga platser. Sorten pošip bijeli återfinns också i mindre utsträckning i området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve”. Pošip bijeli är en druvsort som ger en regelbundet hög avkastning. Druvklasarna är medelstora och druvorna sitter glest till måttligt tätt. Druvorna är ovala till formen, mycket söta och har specifika fruktiga aromer.

Samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer

De specifika effekterna av miljöfaktorer (terräng, jordmån och klimat), som tillsammans bidrar till att skydda detta område från de starka nordliga vindarna och till att underlätta god luftväxling kring plantornas blad — vilket minskar förekomsten av sjukdomar och skyddar mot frost — hjälper till att säkerställa att vinerna tillförs vatten utan att någon bevattning behövs. Detta, tillsammans med inverkan av mänskliga faktorer — eftersom människor direkt har påverkat terrängens utformning, dess hållbara användning och minskad erosion genom att bygga terrasser — har skapat ett starkt samband mellan de varma, terrassformade jordlotterna och de druvsorter som är typiska för detta område, vilket gör det möjligt att producera identifierbara viner av hög kvalitet.

Samverkan mellan naturliga och mänskliga faktorer och produktens egenskaper

De typiska egenskaperna hos och kvaliteten på vinerna från regionen Ponikve är resultatet av det gynnsamma Medelhavsklimatet och den specifika typen av brun jord och terra rossa. Den totala temperaturtiden på mer än 2 000 °C innebär att druvsorter med olika långa mognadsperioder kan mogna, men särskilt druvsorter som mognar sent (perioderna IV och V), såsom plavac mali. De soliga terrasserna som avgränsas av kallmurar bildar ett särskilt vinodlingslandskap och erbjuder exceptionella villkor för att odla inhemska sorter, såsom plavac mali, rukatac och pošip. Det är mycket sällsynt att fuktig luft innesluts på vingårdarna på grund av den konstanta brisen. Detta bidrar till att minska effekterna av svampsjukdomar och främjar utvecklingen av druvor med en specifik mikroflora som bidrar till alkoholjäsningen. Den totala syrahalten hos druvorna, särskilt hos druvsorten plavac mali, är ganska låg, vilket är ett direkt resultat av det heta Medelhavsklimatet och jordmånens mineralsammansättning. Jordmånens höga kaliumhalt är en särskilt viktig faktor för druvornas låga totala syrahalt. Den specifika aromen i vinerna från Ponikve-regionen, med dominerande toner av bär och milda örttoner i de röda vinerna och diskreta fruktaromater i de vita vinerna, är direkt kopplade till jordmånens mineralsammansättning, särskilt dess höga kalcium- och magnesiumhalt. Den fullständiga och balanserade smaken i viner från regionen Ponikve är kopplad till jordmånens höga nivå av

mikronäringsämnen, såsom järn, mangan eller zink, som spelar en viktig roll i sammansättningen av många biokemiska föreningar i druvorna. Den goda balansen mellan mikronäringsämnena i jorden gör att vinerna blir mer fylliga och kan lagras i många år, vilket säkerställer deras livslängd. Extrakt- och alkoholhalten i vinerna från Ponikve är hög, och de är väl lämpade för att lagras på träfat. De varma och torra höstarna i Ponikve skapar gynnsamma förhållanden för druvorna att mogna, där druvorna uppnår en utmärkt nivå av fenolisk mognad. Druvorna kan skördas sent och vinerna kan framställas av lätt torkade druvor.

Druvorna som används för att göra denna typ av vin framställs genom att de torkas naturligt i solen, på vinstockarna eller genom att de plockas och arrangeras mot kallmurar eller stenhögar, i loft, på pallar av vass eller i trälådor, vid rumstemperatur.

Den viktigaste delen av processen för framställning av viner av lätt torkade druvor är att se till att druvorna torkas på rätt sätt med naturliga metoder, vilket är möjligt tack vare de gynnsamma klimatförhållandena, med varma, torra höstar och gynnsamma vindar, som bora. Ett första urval görs på vingården, där det är viktigt att välja de sektioner av vinodlingen eller de druvklasar som lämpar sig bäst för torkning. Bra vinodlingsplatser, lämplig jordmån, ett gynnsamt klimat, korrekt skötsel av vinodlingarna och val av rätt druvklasar för torkning säkerställer en framgångsrik naturlig torkning av druvorna. Viner som framställs av dessa druvor har aromer av torkad, mörk frukt och en god balans mellan alkohol, extrakt, syrahalt och restsocker.

9. **Väsentliga ytterligare villkor**

—

Länk till produktspecifikationen

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zastita_oznaka_izvrsnosti_vina/Specifikacija-proizvoda-Ponikve.pdf